

Wat mit'n Löffel to eten

Karotten-Ingwersuppe (Vegan)	€ 5,90
Kartoffelsuppe	€ 5,90
Fischsuppe	€ 6,40
Tomatencrèmesuppe	€ 5,90
Muschelsuppe	€ 6,40

Allerlei Tüddelkram vorrut

Champignons gebraten mit Brot & Kräuterbutter	€ 7,90
Lachsvariationen mit Röstitaler	€ 8,90
Vorspeisenteller "Gourmet" mit Meeresfrüchten	€ 9,90
Rinderfiletspitzen mit Käse überbacken	€ 9,90
Blattsalat der Saison mit Walnüssen (Vegan)	€ 6,90

Ut de Holsteiner Kök

Hausgemachter Labskaus mit Spiegelei	€ 16,90
Sauerfleisch mit Bratkartoffeln	€ 16,90
Nordseekrabben mit Rührei & Bratkartoffeln	€ 19,90
„Kapitänsteller“ Dreierlei Matjes mit Krabben, Hausfrauensauce & Bratkartoffeln	€ 18,90

Ut de Netz un von de Angel...

Rotbarschfilet , paniert und gebraten, mit Remoulade, Bratkartoffeln & Salat	€ 17,90
Dorschfilet , gedünstet, mit Senfsauce, Salzkartoffeln, Salat	€ 18,90
Riesen-Nordseescholle mit Speckstippe, Salzkartoffeln, Buttersauce und Salat	€ 20,90
Riesen-Nordseescholle mit Riesengarnelen, Bratkartoffeln und Salat	€ 22,90
Kabeljaufilet gebraten, mit Meerrettichsauce, Kartoffelstampf und Salat	€ 18,90
Zanderfilet , gebraten mit Mandelbrokkoli, Salzkartoffeln & zerlassener Butter	€ 18,90

... un von de Kutter

Schollenfilet mit Speckstippe,
Riesengarnelen, Bratkartoffeln & Salat € 18,90

Riesengarnelen-Pfanne
mit Knoblauch-Sauce, Baguette und Salat € 19,90

Steinbeißerfilet gebraten, Paprika-Sauce, mit
Salzkartoffeln und Salat € 18,90

Steinbeißerfilet, gebraten, mit Senfsauce,
Blattspinat & Salzkartoffeln € 18,90

„Edelfischteller“ Steinbeißer, Zander &
Kabeljaufilet gebraten, mit Salzkartoffeln,
Hummerschaumsauce und Salat € 19,90

Ut de Fleeschkök

Schnitzel mit Spiegelei und Bratkartoffeln € 15,90

Schnitzel mit Jägersauce oder Paprikasauce
dazu Pommes und Salat € 16,90

„Piratenspieß“ Schweinefilet und
Riesengarnelen am Spieß
mit Paprikasauce, Ofenkartoffel & Salat € 18,90

Drei Schweinemedallions,
mit Zwiebeln & Champignons,
Sauce Béarnaise & Krokette € 18,90

Putenbrustfilet auf Blattspinat
mit Sauce Béarnaise & Sweetpomes € 18,90

Ut de Fleeschkök

Hiesiges Kalbs Rib-Eye-Steak mit Ofenkartoffel
& Sourcreme, Kräuterbutter & Salat € 24,90

Pfeffer- Filetsteak an Pfeffersauce, dazu 180g-- € 21,90

Speckbohnen und Kartoffelgratin 250g-- € 25,90

„Filettopf“ Filetsteak, Schweinefilet &

Putenbrust, Saisongemüse,

Bratkartoffeln und Sauce Béarnaise € 19,90

„Schlemmerpfanne“ Schweinelendchen mit

Pfeffersauce, Gemüse, dazu Bratkartoffeln € 18,90

Lammfilet gegrillt,

an einer Lamm-Kräutersauce, dazu 180g-- € 21,90

Kartoffelgratin und Salat 250g-- € 25,90

Ohne Fleesch un ohne Knock

Gemüsetopping auf Röstitaler

mit Käse überbacken und Sour Creme € 16,90

Kartoffelgratin mit Baguette und Salat € 12,50

Ravioli gefüllt mit Ratatouille-Gemüse an

Tomatensauce (Vegan) € 13,90

För de Görn

Kinder Schnitzel mit Pommes € 6,90

Fischstäbchen mit Salzkartoffeln € 6,90

Hähnchen Nuggets mit Pommes € 6,90

Putenschnitzel mit Pilz-Rahmsauce &

Kartoffelspalten € 6,90

Wat grönes ob de Teller

Eine Ofenkartoffel im Salatbett	
mit Riesengarnelen	€ 16,90
mit Muscheln	€ 16,90
mit Putenstreifen oder Räucherlachs	€ 16,90
mit Gemüsetopping & Sojasauce (Vegan)	€ 16,90
Bunter Salatteller nach Art des Hauses	
mit Putenbruststreifen	€ 16,90
mit Riesengarnelen	€ 16,90
mit Gemüsetopping & Walnüssen (Vegan)	€ 16,90
Blattsalat mit Kirschtomaten, Walnüssen, Hirtenkäse im Speckmantel & Dressing	€ 16,90

Seuten Kram

Schokopudding nach Tante Jule	€ 4,90
Rote Grütze mit Vanille Eis	€ 4,90
Rote Grütze mit Vanillesauce	€ 4,90
Rote Grütze mit Sorbet (Vegan)	€ 4,90
“Nussknacker” Walnuss- und Schokoladeneis mit Walnuss	€ 5,90
Strammer Engel Joghurteis mit Wodka und O-Saft	€ 5,90
Sorbet im Proseccobad	€ 6,50
“Möwenschiet” Schokoladeneis mit Eierlikör und Sahne überzogen	€ 5,90
Raffaello Becher	€ 6,90
After Eight Becher	€ 6,90
„Scheiterhaufen“ Geriebener Apfel auf Vanilleeis mit Karamellsauce überzogen	€ 5,90
Tasse Kaffee	€ 2,50
Espresso	€ 2,80
Cappuccino	€ 3,50

Unsere Weinpreise:

0,25l 6,50€ 0,5l 12,50€

Rosewein

Lieblingswein Merlot Rose´ aus Rheinhessen –halbtrocken

Weisswein

Grauer Burgunder aus Stadelcken – trocken

Mit den Wolken ziehen aus Baden – trocken

Roca Morino Viura aus Spanien – trocken

Riesling aus Württemberg – trocken

Casal Garcia aus Portugal – halbtrocken

Chardonnay aus Rheinhessen- halbtrocken

Bacchus aus Stadelcken- lieblich

Rotwein

Sangiovese aus Italien – trocken

Portugieser aus Rheinhessen – halbtrocken

Faustino V Reserva aus Rioja-Spanien- trocken

0,25l 8,50€

0,5l 16,00€

Unsere Empfehlung „Rose Prosecco“ 3,90€

Unsere Biere

Veltins 0,25 l € 2,90

Veltins 0,4 l € 4,20

Alster 0,25 l € 2,90

Alster 0,4 l € 4,20

Bier aus der Flasche:

Flensburger Pils 0,33 l € 3,50

Flensburger Alkoholfrei 0,33 l € 3,50

Dithmarscher Pils hell/dunkel/ 0,33l € 3,50

Dithmarscher alkoholfrei 0,33 l €3,50

Maisel´s Pale Ale alkoholfrei 0,33 l 3,50€

Grevensteiner Landbier 0,5 l € 4,90

Zwick´l Kellerbier 0,5 l € 4,90

Aktien Landbier 0,5 l € 4,90

Maisel´s Weisse 0,5 l € 4,90

Maisel´s Weisse alkoholfrei 0,5 l € 4,90

Magnus Classic feinperlig/Still	0,25 l	€ 2,90
Magnus Classic feinperlig/Still	0,75 l	€ 6,90
Husumer Mineralbrunnen	0,33 l	€ 3,20
Husumer Mineralbrunnen	0,70 l	€ 6,90
Husumer Mineralb. Medium	0,70 l	€ 6,90
Apfel-Schorle	0,25 l € 3,30	Apfel-Schorle 0,4 l € 4,50
Apfelsaft/Traubensaft/O-Saft /Multi-Saft	0,25 l	€ 3,30
Afri-Kola	0,33 l	€ 3,50
Afri-Kola Zuckerfrei	0,33 l	€ 3,50
Himbeer Schorle	0,4 l	€ 4,90
Limetten Schorle	0,4 l	€ 4,90
Mango Schorle	0,4 l	€ 4,90
Deichlimo Holunderblüte	0,33 l	€ 3,50
Stachelberry Bio Stachelbeerschorle	0,33 l	€ 3,90
Deichlimo Orange/Zitrone	0,33 l	€ 3,50
Spezi	0,33 l	€ 3,50
Bitter Lemon	0,2 l	€ 3,20
Tonic Water/Ginger Ale	0,2 l	€ 3,20

Oldesloer Korn, 32%	2cl	€ 2,50
Schimmelreiter, 38%	2cl	€ 2,90
Malteser, 40%	2cl	€ 2,90
Helbing Kümmel 35%	2cl	€ 2,90
Aalborg, 42%	2cl	€ 2,90
Linie- Aquavit, 43%	2cl	€ 3,50
Gammeldansk, 43%	2cl	€ 2,90
Fernet Branca, 40%	2cl	€ 2,90
Ramazotti, 30%	2cl	€ 2,90
Weinbrand, 32%	2cl	€ 2,90
Cognac, 40%	2cl	€ 4,90
Obstbrände, 40-43%	2cl	€ 4,90
Jägermeister, 35%	2cl	€ 2,90
Friesengeist, 56%	2cl	€ 3,50
Baileys, 17%	4cl	€ 4,00
Sambuca,40%	2cl	€ 2,90
Grappa klassisch 41%	2cl	€ 4,50
Grappa aus dem Holzfass 43 %	2cl	€ 4,90